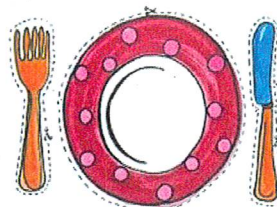




MENUS

Commune de Saint Maixant



Semaine du 1^{er} au 4 septembre 2026

Jour	Entrée	Viande	Accompagnement	Dessert
Mardi	Melon	Poulet rôti	Coquillettes AB	Yaourt nature sucré des Pyrénées AB
Jeudi	Samoussas de légumes	Steak de veau, échalote	Petits pois paysanne	Fromage/fruit
Vendredi	Tomates au basilic (Labrèze/St Pierre de Mons)	Merlu meunière MSC, citrons	Riz pilaf	Yaourt AB aromatisé abricot (La Ferme de la Séoune)

Semaine du 7 au 11 septembre 2026

Jour	Entrée	Viande	Accompagnement	Dessert
Lundi	Taboulé libanais au boulgour AB	Gigot d'agneau, ail en chemise	Salsifis persillés	Fromage/fruit
Mardi : Repas sans viande				
	Duo melon/pastèque	Pizza aux 3 fromages	Laitue aux fines herbes (Labrèze/St Pierre de Mons)	Glace
Jeudi	Concombre à l'échalote	Mignon de porc laqué	Purée de pommes de terre	Produit laitier AB
Vendredi	Tartinade d'houmous aux gressins	Suprême de pintade rôtie	Flan de courgettes (Labrèze/St Pierre de Mons)	Fromage/fruit

Semaine du 14 au 18 septembre 2026

Jour	Entrée	Viande	Accompagnement	Dessert
Lundi	Batavias aux 2 fromages	Sauté de canard aux olives	Cœur de blé	Produit laitier AB
Mardi	Carottes râpées citronnette	Rôti de bœuf	Haricots verts persillés	Crème anglaise et moelleux au chocolat
Jeudi	Salade de riz niçoise (tomates, olives, oignons rouges, ciboulette)	Jambon braisé	Brocolis à l'anglaise	Fromage/fruit
Vendredi	Melon	Moules à la marinière	Frites AB	Produit laitier AB

Semaine du 21 au 25 septembre 2026

Jour	Entrée	Viande	Accompagnement	Dessert
Lundi : Repas sans viande				
	Méli-mélo de salades à la crème de balsamique (Labrèze/St Pierre de Mons)	Tortelloni pomodoro/mozzarella AB		Glace
Mardi	Crêpe	Brochette de dinde	Courgettes persillade	Fromage/fruit
Jeudi	Tomates aux fines herbes	Osso bucco de veau	Semoule AB	Yaourt fermier de Nadège (Exploitation laitière d'Aillas)
Vendredi	Salade mexicaine (maïs, haricots rouges, poivrons verts, paprika)	Filet de poisson frais « pêche du jour » aux amandes	Epinards à la crème	Fromage/fruit

Ces menus sont susceptibles de contenir les allergènes suivants : Arachides - Crustacés - Fruits à coques - Gluten - Céleri - Soja - Lait - Moutarde - Œufs - Poisson - Mollusques - Sulfites - Lupin - Sésame et peuvent subir des modifications en raison des approvisionnements.



Tous les jeudis, le pain servi au déjeuner est un produit AB (issu de l'Agriculture biologique) provenant de la boulangerie « Les Saveurs d'Antan » à Noaillan.



Le Maire,
A. BERNADET

